














Menus Scolaire

Rentrée

VEGETARIEN 				
LUNDI 31-août-20	MARDI 01-sept.-20	MERCREDI 02-sept.-20	JEUDI 03-sept.-20	VENDREDI 04-sept.-20
Tomates vinaigrette	Salade Verte Bio vinaigrette	 Œufs durs Bio mayonnaise	Sirop de grenadine	Salade de betteraves Bio
Carottes râpées vinaigrette	 Concombres Bio en salade		Melon 	 Salade de betteraves bio et maïs
 Crispidor au fromage	Rôti de Bœuf sauce fond brun et champignons frais  Riz bio  Riz champignons à la crème et emmental 	 Parmentier de thon avec tomate fraîche et ail frais  Gratin de pomme de terre	Saucisse KNACKI DE VOLAILLE et flacon de ketchup  Omelette  Frites	 Pavé de colin sauce crème  Blé aux légumes d'été aux basilic  Ratatouille et blé
 Yaourt Yoplait fruits jaune	Saint paulin Edam	 Yaourt nature sucré bio	Fraidou	Bûche mi chèvre
Compote de pomme abricot Bio  Compote de pomme banane bio 	Géllifié vanille caramel	 Fruit de saison	Glace à l'eau (petit pots pour les mater)  	 Fruit de de saison 

 MSC
  Issu de l'agriculture biologique
  repas alternatif végétarien

 FAIT MAISON

Les viandes de bœuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lait chocolat	lait	Yaourt sucré	Lait et sirop de Menthe	Yaourt aromatisé
croissant	MUFFIN PEPITE CHOCOLAT	 Gâteau Maison	Marbré chocolat étoile	sablé
Fruit	Compote de pomme abricot	Sirop d'Orange	Fruit de saison 	Jus orange



Menus Scolaire



LUNDI
07-sept.-20

Tomate et vinaigrette miel moutarde à l'ancienne

Salade Verte Bio vinaigrette

MARDI
08-sept.-20

Concombres Bio vinaigrette

Carottes Bio vinaigrette

MERCREDI
09-sept.-20

Salade Coleslaw

JEUDI
10-sept.-20

Cake au fromage

VEGETARIEN
VENDREDI
11-sept.-20

Œufs durs Bio vinaigrette

salade verte BIO

Bouchée quenelle sce nantua et crevettes

Riz créole

Aiguillettes de poulet sauce basquaise Flan au fromage

Haricot vert et pdt

Filet de hoki crème aux herbes Omelette sauce basquaise

Pennes Bio

Emincé de bœuf aux oignons Curry de petits pois et pdt

Petits pois

Pizza maison pdt et poivrons frais

Yaourt nature sucré Bio

Yaourt arôme framboise

Camembert

Coulommiers

Brie

Vache qui rit BIO

Plateau de fromage

Glace (petits pots)

Compote de pomme Bio

Compote de pomme poire Bio

Fruit de saison

Fruit de saison

Fruit de saison



MSC



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



AOP



Nouveauté



FAIT MAISON

Les viandes de bœuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI

Yaourt à boire

Cookie

Compote pomme fraise

MARDI

creme vanille

madeleine

jus multifruit

MERCREDI

lait

pain au chocolat

Fruit de saison

JEUDI

Gellie chocolat

Biscuit sablés

Jus d'orange

VENDREDI

lait grenadine

Gateau maison

Fruit de saison



Menus Scolaire



LUNDI
14-sept.-20

Taboulé (semoule bio)

Salade de pomme de terre BIO ciboulette

VEGETARIEN
MARDI
15-sept.-20

Tomates vinaigrette

Salade verte vinaigrette

MERCREDI
16-sept.-20

Salade Verte et ses croûtons maison

JEUDI
17-sept.-20

Coleslaw

Concombres façon tzatziki

VENDREDI
18-sept.-20

Melon jaune

Melon vert

Nuggets de poulet

Crispidor

Petits Pois BIO

Nouveauté

Coquillettes à la crème de betteraves et emmental rapé

Rôti de bœuf sauce aux poivres

Flan au fromage

Brocolis

Nouveauté

Moussaka (bœuf charolais, emmental, tomate pelée, courgette FRAICHE, oignon, double concentré béchame au bouillon de légumes)

Crumble de courgettes fraîches au fromage et herbes de provence

Poisson meunière

Omelette

Carottes Bio fraîches

Tomme blanche

Mimolette

Yaourt brassé aux fruits mixés

Saint paulin

Coulommiers

Fromy (fromage portion)

Tartare Nature (portion)

Yaourt aromatisé BIO vanille

Fruits de saison

Compote de pomme poire

Compote de pomme banane

Fruit de Saison

Muffin aux pépites de chocolat

Clafoutis pêche abricots



MSC



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



AOP

Nouveauté



FAIT MAISON

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI

Confiture

Brioche

Jus multifruit

MARDI

crème vanille

petit écolier

Fruit de saison

MERCREDI

lait

Beignet chocolat

Fruit

JEUDI

Beurre, barre chocolat

Pain

Jus orange

VENDREDI

Yaourt à boire

Gaufre liégeoise

Compote pomme framboise



Menus Scolaire

VEGETARIEN				
LUNDI 21-sept.-20	MARDI 22-sept.-20	MERCREDI 23-sept.-20	JEUDI 24-sept.-20	VENDREDI 25-sept.-20
Radis rondelles vinaigrette	Carottes bio au ciron	Salade de boulgour	Betteraves vinaigrette	Méli-mélo de salade
Tartare de concombres vinaigrette	Tomates Bio vinaigrette		Macédoine Bio mayonnaise	Méli-mélo de salade mais et choux rouges en julienne
paella végétarienne poivrons frais , oignons frais , brunoise de légumes , petits pois , riz d'or	Bœuf Bourguignon Ecrasé de pomme de terre fraîche BIO avec emmental râpé et crème fraîche	Pavé de colin sauce créole Quiche aux printanière de légumes	boulettes de bœuf sauce tomate Pâtes torsades Bio potiron mozzarella	Echine 1/2 sel sauce chasseur S/P: rôti de dinde au jus Omelette aux fromage
Gouda Bio	Petits suisses	Yaourt nature sucré Bio	P'Tit Cabray	Plateau de fromage
Edam Bio	Yaourt aromatisé		Petit cotentin	
Fromage blanc vanillé et brisure de cookie chocolat	Poire au sirop	tarte fine feuilleté aux pommes	Fruit de saison	Fruit de saison



MSC



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



AOP



Nouveauté



FAIT MAISON

Les viandes de bœuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crème vanille	Fromage blanc sucré	Lait chocolaté	Yaourt aromatisé	Lait 1/2 écrémé
Gâteau Maison	Moelleux chocolat Flibustier	Pain au lait	Sablé	Chausson aux pommes
Jus ananas	Fruit	Compote de pommes	Jus multifruit	Fruit



Menus Scolaire

LUNDI
28-sept.-20

Carottes râpées Bio vinaigrette

Tomates Bio vinaigrette

MARDI
29-sept.-20

Céleri ramolade

Tomates Bio vinaigrette

MERCREDI
30-sept.-20

Salade iceberg vinaigrette

JEUDI
01-oct.-20

Bouillon pâtes à potage Bio

VEGETARIEN
VENDREDI
02-oct.-20

Salade verte et croûton maison

Carottes râpées vinaigrette

Suprême de merlu sauce vierge

Riz façon cantonais

Riz safrané

Saucisse fumée de porc et saucisse de volaille omelette

Purée de potiron

Nouveauté Veau au basilic et tomate

pomme de terre vapeurs au beurre et persil

pommes de terre vapeurs au beurre et persil fromage fondu

Cordon bleu Beignet stick mozza

Petits pois

Lasagne aux légumes

Camembert

Brie

Yaourt aromatisé framboise (lait 2 vache)

Yaourt aromatisé citron (lait 2 vache)

Saint Paulin

cantadou ail & fines herbes

Petit moulé

Tomme blanche

fruits de saison

Cake noix de coco et pépites de chocolat

Milk shake maison

Fruit de saison

Compote de poire

Compote tous fruits



MSC



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



AOP



Nouveauté



FAIT MAISON

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI

Lait chocolat

Quatre quart nature rond

Fruit

MARDI

lait

pain au chocolat

Compote de pomme abricot

MERCREDI

Lait et sirop de Menthe

Marbré chocolat étoile

Fruit de saison

JEUDI

Yaourt sucré

Gâteau Maison

Sirop d'Orange

VENDREDI

Yaourt aromatisé

sablé

Jus orange



Menus Scolaire

L'odyssée du goût

Auvergne Rhone Alpes LUNDI 05-oct.-20	Hauts de France MARDI 06-oct.-20	Normandie MERCREDI 07-oct.-20	Nouvelle Aquitaine JEUDI 08-oct.-20	Ile de France VENDREDI 09-oct.-20
Salade verte et lentilles vgt	Betteraves Bio et ses endives vinaigrette	Œuf dur sauce fromage blanc ciboulette	Salade de pomme de terre BIO ciboulette et échalote	salade verte et Champignon frais
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> Potée Auvergnate (chipo, saucisson ail), ou volaille </div> <div> Quenelle sauce nantua </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> Aiguillette de poulet sauce maroilles </div> <div> Œufs pochés </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> Quiche au camembert et pomme de terre </div> <div> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> AXOA de veau (sauté de veau poivron, oignon, tomate et paprika) </div> <div> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> Steak hache charo sauce miroton (sauce tomate, cornichon, oignon) </div> <div> </div> </div>
Légumes potés (navet, carotte, chou vert éminces, oignons, pdt)	Frites	Salade verte BIO	Haricot vert BIO	Curry de Petit pomme de terre
Yaourt nature sucré BIO	Plateau de fromage	Fromage portion 1/2 sel	Délice de chèvre (fromage fondu portion)	Coulommiers
Fruit BIO	Fromage blanc cannelle et crumble	Compote de pomme et son sablé	Fruit BIO	Gâteau façon financier

MSC
 Issu de l'agriculture biologique
 repas alternatif végétarien

AOP
 Nouveauté

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.

FAIT MAISON

GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lait chocolat	Yaourt sucré	lait	Lait et sirop de Menthe	Yaourt aromatisé
croissant	Gâteau Maison	MUFFIN PEPITE CHOCOLAT	Marbré chocolat étoile	sablé
Fruit	Sirop d'Orange	Compote de pomme abricot	Fruit de saison	Jus orange



Menus Scolaire



LUNDI 12-oct.-20	VEGETARIEN MARDI 13-oct.-20	MERCREDI 14-oct.-20	JEUDI 15-oct.-20	VENDREDI 16-oct.-20
Salade verte Bio et maïs 	Tomates concassée et chips tortilla	sirop de grenadine Quartier de pomelos de sirop de grenadine	Concombres bio vinaigrette 	Salade de riz Niçois
Moules marinière 	Omelette Tortis Bio aux dés de carottes mozzarella	Boulette de mouton sauce aux olives Gratin de purée de brocolis et pomme de terre fraîche	Cuisse poulet rôtie aux herbes 	Poisson pané aux riz soufflé
Frites		Purée de brocolis pomme de terre fraîche	boullgour aux petits légumes 	Haricots verts bio
Yaourt nature sucre	Saint nectaire	Fromage fondu triangle Bio	boullgour aux petits légumes	Haricots verts bio
yaourt aromatisé				
Yaourt nature sucre	Saint nectaire	Fromage fondu triangle Bio	Vache qui rit BIO	Brie
yaourt aromatisé				Bleu
Compote pomme BIO	fruits de saison	Cocktail de fruits au sirop	Géllifié vanille	fruits de saison
			Géllifié chocolat	



MSC



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



AOP



Nouveauté



FAIT MAISON

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Yaourt à boire	creme vanille	lait	Gellifie chocolat	lait grenadine
Cookie	madeleine	beignet chocolat	Biscuit sablés	Gateau maison
Compote pomme fraise	jus multifruit	Fruit de saison	Jus d'orange	Fruit de saison



Vacances scolaires



LUNDI 19-oct.-20	MARDI 20-oct.-20	MERCREDI 21-oct.-20	VEGETARIEN JEUDI 22-oct.-20	VENDREDI 23-oct.-20
Rillettes de thon citron croûton maison	carottes Bio râpées vinaigrette	Méli-mélo de salade verte	Céleri rémoulade	Potage de légumes Bio
Boeuf bourguignon	Parmentier de dés de saumon	Haché de veau sauce barbecue	Omelette basquaise	Boulette de bœuf à la catalane
Œufs durs sauce mornay	Purée de pomme de terre gratinée	Flan au fromage	Semoule façon couscous	Semoule bio
Carotte fraîche et sa crème fraîche		Gratin de chou fleur	Coquillettes bio	
Fromage fondu emmental	Camembert	Yoplait bio fruits rouge	Brie	Gouda
Fruit de saison	Chou vanille chantilly au chocolat maison	Fruit de saison	Liegeois chocolat	Fruit de saison



MSC



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



AOP



Nouveauté



FAIT MAISON

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Confiture	lait	CREME VANILLE	Beurre, barre chocolat	Yaourt à boire
Brioche	chausson pomme	gâteaux maison	Pain	Gaufre liégeoise
Jus multifruit	Fruit	Fruit de saison	Jus orange	Compote pomme



Menus Scolaire

Vacances scolaires

VEGETARIEN		MARDI		MERCREDI		Menu ORANGE		VENDREDI	
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
26-oct.-20		27-oct.-20		28-oct.-20		29-oct.-20		30-oct.-20	
salade verte Bio		Œufs durs Bio mayonnaise		Feuilleté au fromage		Soupe de potiron		Taboulé (semoule bio)	
Pizza végétarienne (poivron frais, tomate fraîche, sauce pizza, mozzarella)		Marmite de poisson sauce beurre blanc et citron frais		Emincé de bœuf jus aux oignons		Boulettes de mouton sauce catalane		Nuggets de poulet	
		Riz bio		Haricot beurre		Omelette sauce tomate		Crispidor	
		Riz Bio à la Mexicaine		Haricot beurre et pomme terre fraîche		Purée de carotte fraîche Bio		Petits Pois	
Yaourt nature Bio sucré		Fromy		Fromage demi sel Bio		Mimolette à la coupe		Carré de l'est	
Compote pomme fraise		Fruit de saison		Mousse chocolat au lait		feuilleté aux abricots		Fruits de saison	



MSC



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



AOP

Nouveauté



FAIT MAISON

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crème vanille	Fromage blanc sucré	Lait chocolaté	Yaourt aromatisé	Lait 1/2 écrémé
Pain au lait	Moelleux chocolat Flibustier	Gâteau Maison	Sablé	croissant
Jus ananas	Fruit	Compote de pommes	Jus multifruit	Fruit